Italia. SALUTE A TAVOLA: BOOM DI ALLERGIE, INTOLLERANZE E CELIACHIA

Scarsa la consapevolezza delle differenze tra allergie e intolleranze: se ne discute oggi durante il 27° Congresso Nazionale della SIAAIC

SALUTE A TAVOLA: BOOM DI ALLERGIE, INTOLLERANZE E CELIACHIA

La percezione di intolleranze alimentari supera il 40%, le vere allergie alimentari interessano circa l'8-10 % della popolazione, la malattia celiaca riguarda l'1% della popolazione.

La percezione di intolleranze alimentari supera il 40%, le vere allergie alimentari interessano circa l'8-10 % della popolazione, la malattia celiaca riguarda l'1% della popolazione. Esplodono le allergie alimentari in Italia, dove a soffrirne sono oltre tre milioni, cifra quasi raddoppiata nel corso degli ultimi dieci anni. A soffrirne principalmente sono i bambini, con il 6% degli interessati, contro il 4% degli adulti. Le allergie alimentari costituiscono patologie in costante aumento nel nostro Paese sia perché un numero sempre maggiore di bambini ed adulti sviluppa questo tipo di patologie sia perché i tipi di proteine alimentari in grado di dare allergia stanno aumentando sempre di più.

Se ne parla a Roma, sino al 12 aprile, in occasione del 4° Congresso IFIACI e 27° Congresso Nazionale della SIAAIC, Società Italiana Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica, presso l'Ergife Palace Hotel, in Via Aurelia, 619. "Il congresso di quest'anno costituisce un evento importante perché da pari dignità a tutte le componenti dell'allergologia e dell'immunologia clinica italiana e ristruttura la società ponendo nuove basi – dichiara il Prof. Giorgio W. Canonica, Neopresidente SIAAIC e Direttore Clinica Malattie Respiratorie e Allergologia dell'Università di Genova – Anche le aree tematiche di interesse in modo da dare eguale importanza anche a tutti gli argomenti che fanno parte della materia. La partecipazione prevista, si parla di oltre 500 specialisti da tutta Italia, sottolinea l'importanza specifica del programma".

Gli alimenti che possono provocare una reazione allergica possono appartenere sia al mondo animale che a quello vegetale. In Italia prevalgono quelle per frutta e verdura, ma molto frequenti anche quelle per semi, crostacei, latte e uova. E' una patologia diffusa sia nell'età pediatrica, che in quella adulta: ci possono essere delle forme più o meno gravi, a seconda delle proteine, con reazioni quali shock anafilattico, orticaria e angioedema, e proteine che possono dare disturbi lievi, quali disturbi gastrointestinali e al cavo orale.

"La terapia per la forma allergica alimentare parte da una corretta diagnosi – dichiara la **Prof.ssa Macchia, Dir.Medico I liv. Allergologia Immunologia Clinica Osp. S.Giovanni di Dio di Firenze e Membro Direttivo SIAAIC** – occorre sapere esattamente a cosa si è allergici. Solo l'allergo-immunologo può trovare le giuste risposte: occorre effettuare test diagnostici, test cutanei, test sierologici. Sino ad arrivare alla terapia farmacologica, che può essere preventiva o per l'urgenza, che a volte richiede l'iniezione di adrenalina per i malati più gravi".

La malattia celiaca coinvolge sempre il sistema immunitario: interessa anticorpi diversi, che reagiscono soltanto con un componente dell'alimento, il glutine, presente nel grano e nei cereali. La celiachia si diagnostica attraverso la ricerca di anticorpi specifici, e poi si devono fare dei controlli anche nel sistema gastroenterico, dove l'anticorpo incontra il glutine del grano.

"Entrambe sono malattie del sistema immunitario, seppur diverse – spiega la Prof.ssa Donatella Macchia – Ma ci possono essere anche persone celiache che possono manifestare anche allergie alimentari. All'inizio della loro dieta senza glutine, queste persone traggono un iniziale beneficio dalla dieta senza glutine, ma poi possono tornare certi sintomi simili a quelli prima alla diagnosi, causate dallo scatenarsi delle allergie alimentari. Ancora non esistono stime certe per questi casi, ma

sono sicuramente in aumento: riguardano spesso la frutta, anche quella secca, ma non è meno grave quella che viene provocata dalle farine in alternativa al grano. I celiaci possono avere anche l'asma e il raffreddore allergico: in queste persone è più facile che si presenti l'allergia alimentare".

Scarsa la consapevolezza delle differenze tra allergie e intolleranze, anche nel campo medico: la percezione di intolleranze alimentari supera il 40%, le vere allergie alimentari interessano circa l'8-10 % della popolazione, la malattia celiaca riguarda l'1% della popolazione. Una particolare attenzione deve essere rivolta nei confronti dei test fatti tramite il web: gli specialisti sottolineano che "non sono attendibili".

I sintomi delle allergie alimentari possono inizialmente essere molto sfumati e presentarsi come orticaria, dolori addominali, nausea, vomito o diarrea. Nei casi più gravi, però, le allergie alimentari provocano delle condizioni estremamente gravi come l'angioedema (gonfiore della mucosa del cavo orale e della gola che causano difficoltà respiratoria) ed il temibile shock anafilattico.

Tra gli altri temi che saranno trattati durante il congresso, largo spazio alla rinite allergica, all'asma bronchiale, alle allergie professionali e a quelle al lattice. Un'occasione importante che unisce tutti gli specialisti italiani e i più influenti esperti a livello internazionale per discutere degli argomenti più attuali riguardanti l'area delle patologie allergologiche e del sistema immunitario. Queste malattie sono in grandissimo aumento nella nostra popolazione: la percentuale di pazienti con allergie aumenta a livello esponenziale, sino a coinvolgere un italiano su cinque.

"La rinite allergica colpisce un adulto su cinque, e un bambino su quattro - spiega il Prof. MassimoTriggiani, Presidente uscente SIAAIC e docente di Allergologia e immunologia clinica presso l'Università di Salerno - Ma il trend tende ad aumentare: entro il 2020 colpirà il 50% dei più piccoli. L'asma bronchiale colpisce intorno al 10% della popolazione, mentre le allergie alimentari colpiscono il 6% dei bambini ed il 4% degli adulti. Per quanto riguarda quelle ai farmaci, non esistono ancora dati definitivi, ma l'incidenza, anche questa in aumento, è stimabile intorno all'1% della popolazione per quanto riguarda le reazioni avverse a medicinali, soprattutto antibiotici e antiinfiammatori, ed a mezzi di contrasto usati in radiologia".

Gli equivoci, secondo gli allergologi, si hanno anche con i sintomi respiratori: l'iperreattività bronchiale, ossia una forte sensibilità delle vie aeree che diventano molto reattive a particolari stimoli quali fumo, odori forti, agenti irritanti, può essere confusa con l'asma allergico. "In questi casi – continua il Prof. Massimo Triggiani – una persona su due consulta il web: nel 90% dei casi l'informazione via internet è scorretta, o in toto o parzialmente. E se la diagnosi è errata, il paziente che si rifugia subito in farmaci può incorrere a danni significativi, oltre ovviamente a non curare nulla. Anche quando la diagnosi è corretta, c'è bisogno di attenzione per capire non soltanto il sintomo, ma per individuarne le cause".